



PODSUMOWANIE



Zakończył się Festiwal Kawy w Łodzi. Obecnie zbieramy opinie, które sukcesywnie spływają. Jednak już można pozwolić sobie na podsumowanie.

Decyzja o powstaniu Festiwalu zapadła na 3 miesiące przed jego inauguracją i patrząc z perspektywy czasu był to bardzo krótki okres przygotowawczy. Impreza nie miała żadnego sponsora tytularnego, w całości była finansowana przez firmy biorące w nim udział, m.in. Avin, Inspira, Aromacaffee, Primulator, Akademia Espresso oraz SBS Public Relation. Taka sytuacja miała bezpośredni wpływ na skalę tego wydarzenia, oprawę marketingową i turbulencje związane z wyborem miejsca Festiwalu. Pomimo skromnych możliwości finansowych, Festiwal można uznać za niewielki, skromny, ale profesjonalny i bardzo udany. Należy podkreślić, że w ogólnych założeniach Festiwal miał mieć charakter edukacyjny, lokalny i tak też były ukierunkowane działania promocyjne. Pomimo to, z wielką przyjemnością odnotowaliśmy obecność wielu gości z poza Łodzi, którym dziękujemy za udział w Festiwalu Kawy i mamy nadzieję, że mieli okazję poznać wycinek gastronomicznej Łodzi.

KAWIARNIE FESTIWALOWE

Do Festiwalu zgłosiło się 12 kawiarni. Większość z nich była zlokalizowana na ul. Piotrkowskiej, a kilka w ścisłym centrum miasta. Należy pogratulować decyzji i na podstawie opinii z kawiarni śmiało można stwierdzić, że to było bardzo dobra decyzja każdej z kawiarni. Obniżenia ceny za kawę oraz informację o festiwalu przyciągnęły do kawiarni klientów, zanotowano nawet kilkukrotny wzrost sprzedaży espresso i cappuccino. Ponieważ Festiwal Kawy odbywał się równolegle z Festiwalem Dobrego Smaku, cały weekend na Piotrkowskiej i w ścisłym centrum miasta panował wyjątkowo duży ruch gastronomiczny do bardzo późnych godzin. Jak podkreślają właściciele i kierownicy kawiarni, do ich lokali zawitało bardzo dużo gości, którzy nigdy wcześniej nie mieli okazji odwiedzić Kawiarni Festiwalowych. Goście przyjezdni byli zaskoczeni ilością ludzi w restauracjach, ogródkach i kawiarniach. Trudno dokładnie oszacować ilość uczestników Festiwalu Kawy, ale można przyjąć, że zarówno Festiwal Kawy jak i Festiwal Dobrego Smaku przez kilka dni trwania imprezy zgromadził na ul. Piotrkowskiej i w Manufakturze kilka tysięcy osób.

FESTIWAL W MANUFAKTURZE

W Muzeum Sztuki MS2 na terenie Manufaktury a dokładnie w Kawiarni Boston Cafe, miała miejsce prezentacja ofert firm AVIN, QUBACAFE, AROMACAFFEE oraz mała prezentacja kaw zielonych z firmy APRO TRADE. Można także było napić się kawy z mobilnej kawiarni zainstalowanej na Piaggio z firmy WSZECH-KAWA. W sumie było 6 punktów, gdzie kawa była dostępna non-stop. Jednak organizatorom bardzo zależało, aby w tej części Festiwalu goście nie pojawiali się „bo kawa jest za darmo”, ale gośćmi były te osoby, które poszukują kawy najwyższej jakości. I tu sukces był połowiczny, gdyż faktycznie jak ktoś się pojawił to z reguły w konkretnych poszukiwaniach w zakresie kawy. Niestety został popełniony też błąd związany z brakiem prawidłowej informacji o miejscu Festiwalu Kawy w Muzeum Sztuki. Jak się okazało wiele osób pomimo obecności na terenie Manufaktury i poszukiwań Festiwalu, nie dotarło we właściwe miejsce.



Druga część Festiwalu W Muzeum Sztuki MS2 była organizowana głównie przez AKADEMIĘ ESPRESSO przy wsparciu technicznym firmy PRIMULATOR. Warsztaty w tej części należy uznać za ogromny sukces i organizacyjny i edukacyjny. Przez 2 dni prawie 130 osób miało okazję wziąć udział w:

Cup Tastingu – zajęcia były prowadzone bardzo profesjonalnie, ale jednak w zrozumiałym i przystępnym sposób przez Filipa Bartelaka (firma Consonni) oraz Janusza Leszkiewicza (firma Primulator). Cup Tasting był ewidentnie hitem Festiwalu. Zajęcia miały część teoretyczną, czyli wprowadzenie w świat rozpoznawania zapachów i smaków, część praktyczną cupping, specjalnie przygotowanych w palarni kawy Consonni 6 próbek kaw oraz wspólne omówienie ocen, własnych doznań.

Latte Art – zajęcia z LA nie skupiały się tylko na wzorkach na kawie. To była cała teoria i praktyka na temat łączenia espresso z mlekiem. Prowadzący Marcin Moczydłowski (Akademia Espresso) oraz Łukasz Kaczmarek (Apro Trade) mieli za zadanie, wręcz w prowokacyjny sposób pokazać różnicę między typowymi kawami mlecznymi serwowanymi w kawiarniach a wręcz idealnym cappuccino, latte itp. Każdy uczestnik miał możliwość poznać wszystkie sekrety, które powodują, że mleko nie służy tylko do tego, aby zalać nim byle jaką kawę, ale samo w sobie jest słodkie, bardzo smaczne, aksamitne a w połączeniu z prawidłowo zaparzoną espresso, stanowi doskonałą harmonię smakową. Z wielką przyjemnością można było zauważyć, jak osoby, które piją kawę od lat były zadziwione smakiem cappuccino czy latte.

Alternatywne Metody Parzenia Kawy – tą częścią zajął się Łukasz Jura (Colours of Coffee) oraz Radek Darnowski (QUBA CAFE), który zaprezentował uczestnikom warsztatów całą gamę możliwości serwowania kawy na różne sposoby w warunkach domowych. Pokaz był uzupełniany profesjonalną wiedzą na temat wszystkich detali, dzięki którym jeden rodzaj kawy może mieć różny smak w zależności od metody parzenia.

Reasumując, bardzo łatwo można było zaobserwować wielkie zadowolenie każdego kto opuszczał warsztaty. Tutaj należą się wielkie podziękowania wszystkim prowadzącym, którzy wykazali wielkie zaangażowanie i profesjonalizm „Great Job” !!!

Kawa Kolumbijska

Podczas Festiwalu nie zabrakło też akcentów Kolumbijskich m.in. za sprawą kaw i ulotek otrzymanych z Ambasady Kolumbii w Polsce. Ważnym punktem programu był fotoreportaż z wyprawy do Kolumbii na Mistrzostwa Świata Baristów. Było to bardzo ciekawe podsumowanie, gdzie Łukasz Jura opowiedział i zrobił prezentację zdjęć o wyprawie na plantacje kawy, a Marek Robacha skomentował zawody baristów. Uczestnicy Festiwalu otrzymali również kilka próbek kawy kolumbijskiej jak również mieli okazję do spróbowania kawy Juan Valdez. Kawę częstował Karim Soliman będąc ubrany w oryginalne „poncho” kolumbijskiego farmera.

KONKURSY

Podczas Festiwalu odbywało się szereg konkursów. Wyniki konkursu zostały ogłoszone na uroczystej gali w niedzielę wieczorem. Nagrodą główną był najnowszy model ekspresu do kawy ASCASO ufundowany przez firmę Avin oraz wybór najlepszego espresso i cappuccino w Kawiarniach Festiwalowych przez Jury Festiwalu. Jury w dwu osobowych składach: Marek Robacha i Łukasz Jura oraz Janusz Leszkiewicz i Piotr Gąsiorek odwiedzili wszystkie 12 kawiarni. Wcześniej odbyło się spotkanie i kalibracja jak również omówienie zasad ocen. Sędziowie pracowali na formularz ocen WBC (World Barista Championship). Taka metoda ocen oprócz samej wiarygodności sędziów, zagwarantowała



profesjonalną i rzetelną ocenę w standardach międzynarodowych. W ten sposób powstało 48 protokołów sędziowskich na podstawie których w wyniku podsumowania zdobytych punktów można ogłosić że:

ESPRESSO - najlepsze espresso zostało zaserwowane w kawiarni MS CAFE (149 pkt/na 240 możliwych) – krótkie uzasadnienie – mielenie kawy „grind-on-demand”, bardzo dobre oceny za kolor i jakość kremy (na jednym z espresso „Tiger skin” aż miło), świetnie zbalansowany smak – dynamiczna goryczka/umiarkowana kwasowość/charakterystyczna słodycz. Po prostu bardzo dobre włoskie espresso. Brawo!

CAPPUCCINO - najlepsze cappuccino zostało zaserwowane w kawiarni Affogato (118 pkt/na 144 możliwych) – krótkie uzasadnienie – podane jako latte art, rozeta, bardzo dobry symetryczny wzór z kontrastem, doskonale zbalansowane smakowo, zdecydowanie najlepsze cappuccino, które spokojnie mogłoby zająć bardzo dobre oceny na poziomie Mistrzostw Polski Baristów. Trzeba podkreślić, że cappuccino z Affogato wyróżniało się na tle innych kawiarni. Niestety w wielu Kawiarniach cappuccino było bardzo niesmaczne, z przegrzonym mlekiem i przygotowane z serią typowych błędów wynikających z braku znajomości sztuki parzenia kawy. Niestety w wielu miejscach zdarzały się posypki z czekolady co wskazuje na trendy w sztuce parzenia z przed 5-7 lat.

NAJLEPSZA KAWIARNIA – w konkursie SMS-owym uczestnicy Festiwalu Kawy uznali za najlepszą kawiarnię Affogato. W opinii jurorów najlepszą kawiarnią z punktu widzenia samego lokalu jest Monaco Cafe, ale z uwagą, że nie dotyczy to pracy baristów i serwowanej przez nich kawy.

Nagroda główna ekspres do kawy ASCASO trafiła do p. Ewy Brykowskiej, która została wybrana z pośród osób wysyłających konkursowe SMS-y.

Ponadto drogą losowania kuponów konkursowych, których zostało złożonych 437, zostało rozlosowanych 5 ekspresów do kawy ufundowanych przez QUBACAFE oraz 5 toreb z kawami, które otrzymał: Konrad Domagała, Anna Szymańska, Rafał Krześkiewicz, Aleksandra Wietecha oraz Dorota Sztendel a także rozlosowanych zostało 15 toreb z kawami najwyższej jakości. Wszystkim dziękujemy za udział w konkursie a zwycięzcom gratulujemy wygranych nagród.

Na potrzeby Festiwalu Kawy specjalne mleko dla baristów dostarczyła firma ROTR www.delik.com.pl, a firma TEDMARK ze Szczecina www.tedmark.pl przygotowała specjalną Festiwalową edycję kubeczków papierowych.

Organizatorzy:

SBS Public Relation - <http://www.sbs-pr.com.pl/>

Primulator - www.primulator.pl

Akademia Espresso – www.akademiaespresso.pl

bardzo dziękuję wszystkim gościom, miłośnikom kawy, uczestnikom i współorganizatorom za udział w Festiwalu Kawy Łódź 2011.

Łódź - czerwiec 2011



Informacja na temat festiwalu kawy w Internecie:

- <http://www.facebook.com/#!/pages/Festiwal-Kawy-%C5%81%C3%B3d%C5%BA/220325071318493>
- <http://www.facebook.com/#!/event.php?eid=108099355946990>
- <http://www.facebook.com/#!/festiwaldobregosmakuwlodzi>
- <http://dzenkawy.pl/festiwal-kawy-w-lodzi-czerwiec-2011-podsumowanie-kawosza>
- <http://na-kawe.info/2011/06/lodzki-festiwal-kawy-raport/>
- <http://na-kawe.info/2011/06/festiwal-kawy-sobotnie-warsztaty/>
- <http://www.facebook.com/#!/BaristaLife>
- <http://magazyncaffe.pl/?p=176>
- <http://www.festiwalkawylodz.pl/>
- <http://www.akademiaespresso.pl/96,festiwal-kawy-lodz---uaktualnienie.html>
- http://lodz.gazeta.pl/lodz/1,35153,9759003,Lodz_rajem_kawoszy_Juz_wkrotce_prawdziwe_swieto_kawy.html
- <http://wieleokawie.blogspot.com/2011/04/festiwal-kawy-odz-17-19062011.html>
- <http://caffeprego.pl/phpBB3/viewtopic.php?f=9&t=7583>
- <http://www.caffeprego.pl/index.php?strona,doc,pol,glowna,1405,0,1874,1,1405,ant.html>
- <http://www.caffina.pl/index.php?sid=72>
- <http://lodz-24.pl/node/338>
- <http://www.hotfrog.pl/Firmy/Festiwal-Kawy-%C5%81%C3%B3d%C5%B9>
- <http://www.primulator.pl/wydarzenia/137,lodzki-festiwal-kawy-17-19-vi.html>
- http://kobiety.lodz.pl/index.php?option=com_content&task=view&id=2505&Itemid=29
- http://www.miastownia.pl/wydarzenie/8_festiwal_dobrego_smaku_w_lodzi/25083
- <http://gazetawyborcza.newspaperdirect.com/epaper/viewer.aspx>
- <http://www.halolodz.pl/wiadomosci/artykul,6134,1,1.html>



- <http://www.radzsobie.pl/forum/watek.html?id=146&tytul=%C5%9Awi%C4%99to%20Kawy%20w%20%C5%81odzi>
- http://www.youtube.com/watch?v=b26PF_Kh85Q
- <http://cityoflodz.pl/index.php?id=20152>
- <http://lodz.naszemiasto.pl/artukul/955613,festiwal-dobrego-smaku-w-lodzi,id,t.html>